

Informe vigilancia gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus* Semana Epidemiológica 01/ 2012 (01 al 07 de enero)

El período de meses cálidos, es característico de la aparición de brotes por *Vibrio parahaemolyticus*.

El primer caso confirmado del nuevo período estival, corresponde a la SE 42 (16 al 22/octubre/2011) con un caso importado de Perú en la región Metropolitana. Lo siguió un caso en la región de Bío Bío durante la se 44 y otro en la región de Arica y Parinacota en la SE 45. Durante la semana 48 se notificó un nuevo caso aislado en la región de Bío Bío y un brote que afectó a 15 personas en la región de Tarapacá; donde 3 casos fueron confirmados por laboratorio y 12 por nexo epidemiológico. Se notificó un nuevo caso en la región del Bío Bío durante la semana 49 y no se registraron casos durante las últimas tres semanas epidemiológicas del 2011.

Durante la SE 1 del año 2012 se notificó un caso en la región de Coquimbo. Este caso fue ambulatorio y la cepa se envió al ISP para confirmación; resultado que se encuentra pendiente.

Del total de 21 casos notificados durante esta nueva temporada estival, sólo un caso ha requerido hospitalización y 8 casos (38%) han sido confirmados por el ISP.

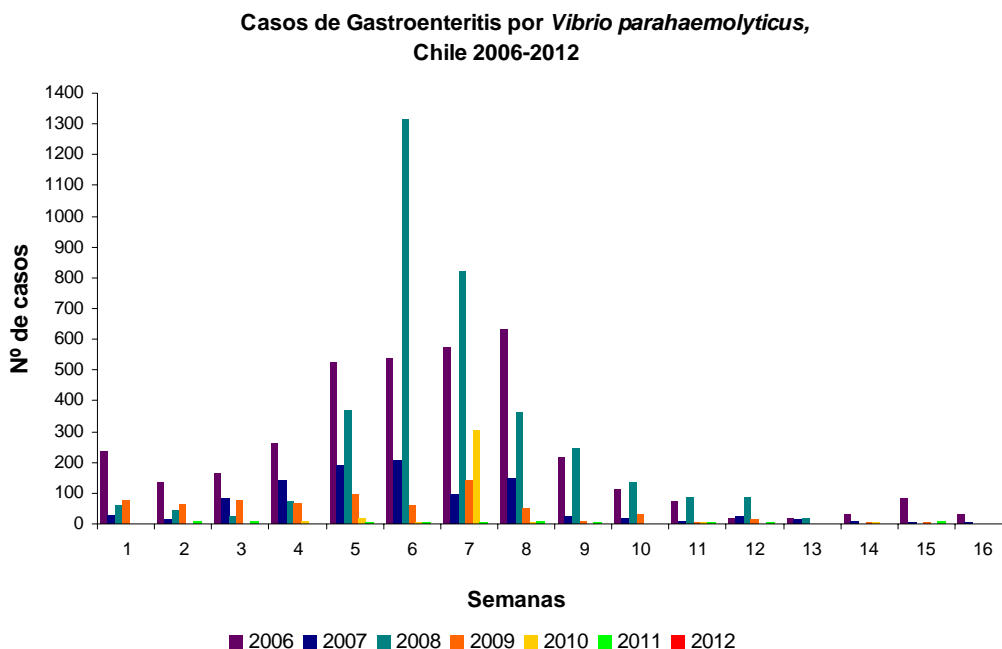
Casos de Gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus*, por región de ocurrencia, Chile, período estival 2011 - 2012.

Regiones	2011											2012	Total período estival	
	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1		
Arica y Parinacota				1										1
Tarapacá							15							15
Antofagasta														0
Atacama														0
Coquimbo												1		1
Valparaíso														0
Metropolitana	1													1
O'Higgins														0
Maule														0
Bío Bío			1				1	1						3
Araucanía														0
Los Lagos														0
Los Ríos														0
Aysén														0
Magallanes														0
Total	1	0	1	1	0	0	16	1	0	0	0	0	1	21

Fuente: Departamento de Epidemiología - DIPLAS - MINSAL

Entre las semanas 1 y 16 del año 2011 (2 de enero al 23 de abril), se notificaron 71 casos de gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus* en Chile, inferior a lo observado en el mismo período de años anteriores: 2010 (358 casos), 2009 (704 casos), 2008 (3.643 casos), 2007 (1.008 casos) y 2006 (3.651 casos).

Los 71 casos notificados a principios de año, correspondieron a las regiones de Bío Bío (24), Los Lagos (10), Coquimbo (11), Maule (11), RM (6), Atacama (3), Araucanía (2), Antofagasta (1), Valparaíso (2) y Arica y Parinacota (1).



Durante la semana 8 se notificó el mayor número de casos, a diferencia de años anteriores donde se alcanzó el máximo durante la semana 6 y 7, para ir disminuyendo paulatinamente.

El ISP confirmó el 50% de los casos y el resto, fue confirmado por laboratorio local o nexos epidemiológicos.

Es importante señalar que no se observó aumento de casos durante la **Semana Santa** (semana 16, del 17 al 23 abril) registrándose sólo un caso, en la Región del Maule.

Antecedentes:

El *Vibrio parahaemolyticus* es una bacteria entérica, cuyo hábitat natural son las costas marinas, pues requiere sal para su desarrollo. En la época de calor se encuentra en las aguas litorales y mariscos bivalvos, mientras que en la época fría se encuentra en los sedimentos marinos.

Se han notificado brotes en muchos países del mundo, donde la fuente inculpada ha sido mariscos mal cocidos (ostras, almejas principalmente). Los casos se presentan más frecuentemente en meses cálidos.

La transmisión se produce por la ingestión de mariscos, especialmente bivalvos, crudos o mal cocidos. También se puede transmitir por contaminación cruzada de otros alimentos (por la manipulación incorrecta de mariscos crudos). Existe mayor probabilidad de adquirir la infección en los meses más cálidos del año. La congelación inapropiada de productos del mar contaminados favorece su proliferación y la posibilidad de infectar. No se transmite de persona a persona.

El período de incubación es de 12 a 24 hrs., luego del cual se produce un cuadro intestinal (enteritis) caracterizado por diarrea acuosa y cólicos abdominales, acompañado de náuseas, vómitos, fiebre y cefalea. Generalmente es autolimitado y dura alrededor de 3 días (rango 1 a 7). La muerte por esta causa es muy rara. La medida principal es la hidratación para reponer los fluidos perdidos por la diarrea.

Las principales medidas de prevención son:

- **Hervir los mariscos por al menos 5 minutos**
- **Mantener los mariscos refrigerados y separados de otros alimentos**
- **Comprar y consumir los mariscos en lugares autorizados**
- **Lavarse siempre las manos antes de cocinar y después de ir al baño**
- **RECUERDE: el jugo de limón NO cuece los alimentos**